

Überbackene Kohlrabi-Kartoffel-

Türmchen mit Gurkensalat

— Bio Kochbox KW 35



Überbackene Kohlrabi-Kartoffel-Türmchen mit Gurkensalat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

2 Kohlrabi
400 g Kartoffeln
120 g Bergkäse
150 ml Sahne
½ Gurke
100 g Naturjoghurt
1 Handvoll Dill
1 Handvoll Schnittlauch

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
Muskat
1 TL Senf
1 EL Apfelessig
1 EL Butter
Muskat

Zubereitung:

Die Kohlrabi werden von Blättern und Stielen befreit, großzügig geschält, gewaschen und in etwa 3 mm dünne Scheiben gehobelt. Die Kartoffeln werden geschält, gründlich gewaschen und ebenfalls in dünne Scheiben gehobelt. Der Bergkäse wird grob gerieben. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen und die Kohlrabi- und Kartoffelscheiben werden abwechselnd zu kleinen, leicht überlappenden Türmchen beziehungsweise Reihen eingeschichtet. Sahne und Senf werden miteinander verrührt und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt, anschließend wird die Mischung gleichmäßig über das Gemüse gegossen. Der geriebene Bergkäse wird darauf verteilt und die Form wird bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–45 Minuten gebacken, bis Kohlrabi und Kartoffeln vollständig weich sind und die Oberfläche kräftig goldbraun geworden ist. Während der Backzeit wird die Gurke gewaschen, trockengetupft und in sehr dünne Scheiben gehobelt. Die Gurkenscheiben werden leicht gesalzen und etwa zehn Minuten stehen gelassen, anschließend wird die ausgetretene Flüssigkeit abgegossen und die Gurke vorsichtig ausgedrückt. Dill und Schnittlauch werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. Der Joghurt wird mit Apfelessig, Dill und Schnittlauch verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Gurkenscheiben werden untergehoben und bis zum Servieren kühl gestellt. Die überbackenen Kohlrabi-Kartoffel-Türmchen werden einige Minuten ruhen gelassen und anschließend zusammen mit dem frischen Kräuter-Gurkensalat angerichtet.